GE83M

Mikrolaineahi

Omaniku juhend ja toiduvalmistamisjuhised

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote. Täielikuma teenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 1 2013-10-04 6:53:36

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGi mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta:

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

SÜMBOLITE JA IKOONIDE LEGEND

⚠ HOIATUS	Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.
⚠ ETTEVAATUST	Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist**.

	Hoiatus; tuleoht		Hoiatus; tuline pind
	Hoiatus; elekter		Hoiatus; plahvatusohtlik materjal
	ÄRGE üritage.		ÄRGE puutuge.
	ÄRGE võtke lahti.		Järgige juhiseid täpselt.
	Eemaldage toitepistik seinakontaktist.		Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud.
	Abi saamiseks helistage teenindusse.		Märkus
	Tähtis		

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS (ainult mikrolainefunktsioon)

- **HOIATUS.** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.
- **HOIATUS.** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.
- **HOIATUS.** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.
- Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 2 2013-10-04 6:53:37

- **HOIATUS.** Lapsed võivad ahju järelvalveta kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud, nii et nad oskavad ahju ohutult kasutada ja mõistavad ebakorrektse kasutamisega kaasnevaid ohte.
- **HOIATUS.** 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.
- Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.
- Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohtu.
- Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.
- **HOIATUS.** Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.
- **HOIATUS.** Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.
- Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.
- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 3 2013-10-04 6:53:37

- Seadet ei tohi paigaldada autodesse, järelhaagistesse ega muudesse sõidukitesse.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.
- Veenduge, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kui toitejuhe on katki, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, selle hooldusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- **HOIATUS.** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.
- Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.
- Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.
- Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt 10 minutit kuumutada vett.
- Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist välja võtta ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.
- Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.
- See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

⚠ HOIATUS (ainult ahjufunktsioon – valikuline)

- **HOIATUS.** kui seade töötab kombineeritud režiimil, siis võib temparatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all.
- Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.
- **HOIATUS.** Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 4 2013-10-04 6:53:37

HOIATUS. Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

HOIATUS. Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoolikalt tuleb jälgida, et kütteelemente ei puudutataks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.

Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda.

Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.

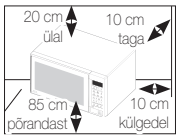
Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemide kaudu.

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemiseks, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed. B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 5 2013-10-04 6:53:38

MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peaks olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.



1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.

2. Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid.

3. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus pöörleb vabalt. (ainult pöördalusega mudeli puhul)

4. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.

- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Isikliku ohutuse tagamiseks ühendage kaabel sobivasse maandatud vahelduvvooluga pistikupessa.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, näiteks tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige ahju sisemus ja uksetihendid niiske lapiga puhtaks.

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

Järgmisi mikrolaineahju osi tuleb puhastada regulaarselt, et vältida rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumist:

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi (ainult pöördalusega mudelid)

- **ALATI** jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.

2. Eemaldage ahju sisepindadelt kõik

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 6 2013-10-04 6:53:38

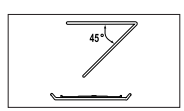
pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.

3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage ahju tassitäis lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.

4. Peske nõudepesumasinakindlat taldrikut vastavalt vajadusele.

- **ÄRGE** laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mis tahes abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Eriti tähelepanelik olge uksetihendite puhastamisel ning jälgige, et toiduosakesed:
  - Ei koguneks
  - Ei takistaks ukse korralikku sulgumist
- **Puhastage** mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske vigastuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt maha jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45 ° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada. (Ainult pöördkuumutiga mudelid)



MIKROLAINEAHJU HOIDMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoidmisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist. Ahju ei tohi kasutada, kui uks või uksetihendid on kahjustatud:

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

- **ÄRGE KUNAGI** eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas:
  - Eemaldage pistik seinakontaktist
  - Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusse
- Kui soovite ahju ajutiselt hoiupaika panna, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht. **Põhjus:** tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.
- See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 7 2013-10-04 6:53:38

Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise välja vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

⚠ HOIATUS				
Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓
See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
Eemaldage seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga regulaarselt tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
Gaasilekke korral (propaan, LP-gaas jne.) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓
Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, näiteks kraanikausi või klaasist esemete, kohale.	✓	✓		
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, aurupuhastit või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
Lükake toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.	✓	✓		
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.	✓	✓	✓	
Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, näiteks putukatõrjevahendeid.	✓	✓		
Ärge hoidke ahju peal süttivaid vahendeid. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 8 2013-10-04 6:53:42

Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta.	✓	✓	✓	✓
HOIATUS. Jooke mikrolaineahjus kuumutades võivad need äkiliselt keema tõusta, seetõttu tuleb nõu käsitsemisel olla ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. • Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. • Katke koht puhta, kuiva sidemega. • Ärge kandke kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.	✓	✓	✓	✓

⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolaineahju jaoks ette nähtud; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, suhkrutange, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid. Põhjus: Tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓		✓	✓
Ärge kasutage mikrolaineahju paberi või riiete kuivatamiseks.	✓		✓	✓
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.	✓		✓	✓
Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		
Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.			✓	✓
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda, võivad need süttida. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 minutit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	
Vältimaks kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.			✓	
Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Alati, kui mikrolaineahi on kogemata sisse lülitatud, on soovitatav mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega.	✓			✓
Paigaldage ahi vastavalt selles juhendis toodud vahekaugustele. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine”.)	✓		✓	
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓	

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 9 2013-10-04 6:53:43

ETTEVAATUSABINÕUD, ET VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA. (AINULT MIKROLAINEFUNKTSIOONI PUHUL)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

(a) Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.

(b) ÄRGE pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist niiske lapiga ning seejärel kuivatage pehme kuiva lapiga.

(c) ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahjutehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulgub õigesti ja järgmistel osadel pole kahjustusi:

(1) uks (kõveras)

(2) uksehinged (katki või logisevad)

(3) uksetihendid ja tihendite pinnad

(d) Oskusteta isikud ei tohi ahju reguleerida ega parandada; seda võib teha ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele ja/või tarvikule tekkinud kahju või tarviku kaotsimineku on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

(a) Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel.

(b) Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
- Kuna käesolevad kasutussuunised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressil www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, mis võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

ÕIGE VIIS TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 10 2013-10-04 6:53:43

SISUKORD

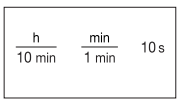
Kiirjuhend 11
Ahi....12
Tarvikud....12
juhtpaneel....13
Aja seadistamine 13
Mikrolaineahju tööpõhimõtted....14
Ahju korraliku töö kontrollimine....14
Energiasäästurežiimi seadistamine....14
Küpsetamine/Soojendamine....15
Võimsustasemed....15
Küpsetamise katkestamine....16
Küpsetusaja reguleerimine....16
Automaatse soojenduse/Küpsetuse kasutamine....16
Automaatse soojenduse/Küpsetuse seaded....16
Automaatse kiirsulatuse kasutamine 17
Automaatse sulatuse seaded....18
Tarvikute valimine....18
Grillimine....18
Mikrolaine ja grilli kombineerimine 19
Mitmeastmeline küpsetamine....19
Mikrolaineahju turvalukustus 20
Ahjunõude juhis....20
Helisignaali väljalülitamine 20
Küpsetusjuhis....22
Mida teha, kui teil on seadme töö suhtes kahtlusi 29
Tehnilised andmed....30

KIIRJUHEND

Kui soovite toitu valmistada, toimige järgmiselt.

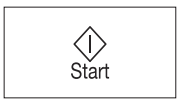
1. Pange toit ahju.
Valige võimsustase, vajutades üks või rohkem korda nuppu **Võimsustase**.

2. Valige küpsetusaeg, vajutades vastavalt nuppu **10 min**, **1 min** või **10 s**.



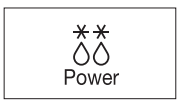
3. Vajutage nuppu **Start** (⏀).

Tulemus: toiduvalmistamine algab.
Kui see on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

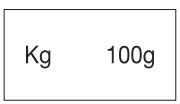


Kui soovite toitu sulatada, toimige järgmiselt.

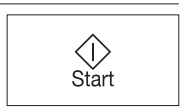
1. Asetage külmutatud toit ahju.
Vajutage üks või rohkem korda nuppu **Power** (❄) vastavalt sulatatava toidu tüübile.



2. Valige kaal, vajutades vajadust mööda nuppu **Kg** ja **100g**.

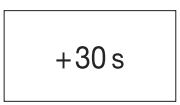


3. Vajutage nuppu **Start** (⏀).



Kui soovite lisada veel üht minutit, toimige järgmiselt.

Jätke toit ahju.
Vajutage nuppu **+30s** üks või rohkem kordi iga lisatava 30 sekundi kohta.



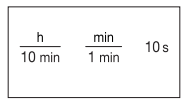
EESTI

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 11 2013-10-04 6:53:44

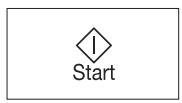
Kui soovite toitu grillida.

1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppu **Grill** (), aja seadistamise nuppu (**10 min**, **1 min** ja **10 s**) ja nuppu **Start** ().

2. Kui grill on soojenenud, avage uks ja asetage toit ahju restile. Vajutage nuppu **Grill** (). Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s**.



3. Vajutage nuppu **Start** ().

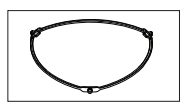


TARVIKUD

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.

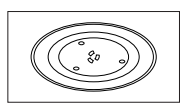
1. **Pöördtugi** tuleb paigutada ahju põhja keskele.

   Otstarve: pöördtugi toetab pöördalust.



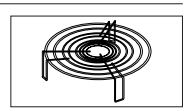
2. **Pöördalus** tuleb paigutada pöördtoele nii, et selle keskosa sobituks ajamile.

   Otstarve: pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.



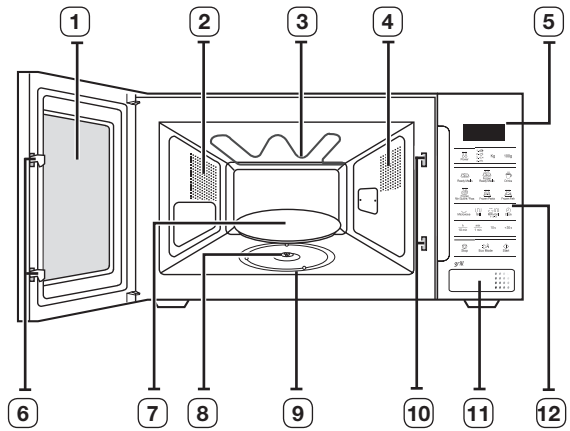
3. **Metallrest,** asetada pöördalusele.

   Otstarve: Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.



ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

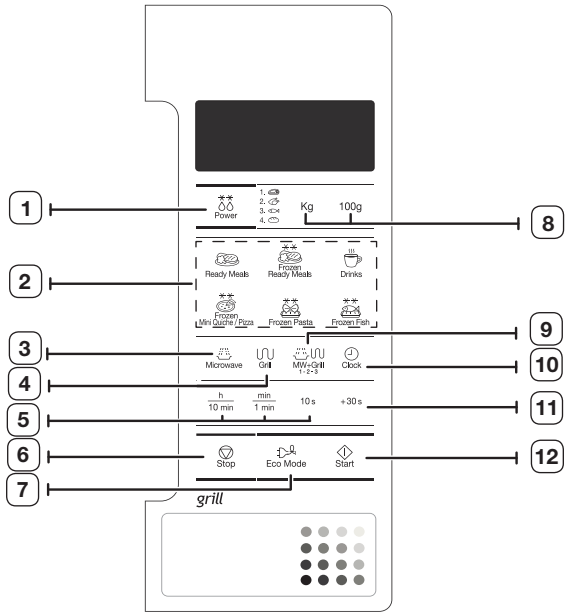
AHI



1. UKS
2. VENTILATSIOONIAVAD
3. GRILL
4. VALGUSTUS
5. EKRAAN
6. UKSE SULGURID
7. PÖÖRDALUS
8. AJAM
9. PÖÖRDTUGI
10. TURVALUKU AVAD
11. UKSE AVAMISE NUPP
12. ESIPANEEL

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 12 2013-10-04 6:53:45

JUHTPANEEL



1. AUTOMAATNE KIIRSULATUS
2. AUTOMAATNE SOOJENDUS/ KÜPSETUS
3. MIKROLAINEREŽIIMI NUPP
4. GRILLIREŽIIMI NUPP
5. AJA SEADISTAMISE NUPP
6. STOPP/TÜHISTUS-NUPP
7. ENERGIASÄÄSTUNUPP
8. KAALU VALIMINE
9. KOMBINEERITUD REŽIIMI NUPP
10. KELLAAEG
11. +30s NUPP
12. NUPP START

AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Sisselülitamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „:0”, „88:88” või „12:00”.
Määrake kellaaeg. Kellaaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- Pärast voolukatkestust

Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.

Automaatne energiasäästufunktsioon
Kui seade on kahe seadistuse vahel või töötab ajutiselt peatatud olekus ja te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahju uks on olnud kauem kui viis minutit lahti, siis ahju tuli kustub.

1. Kellaaja kuvamiseks...
24-tunnises vormingus
12-tunnises vormingus
Vajutage üks või kaks korda **Kella** nuppu.

Clock

2. Valige tunnid nupuga h ja minutid nupuga min.

h 10 min | min 1 min

3. Kui ekraanil kuvatakse õige aeg, vajutage kella käivitamiseks uuesti **Kella** nuppu.

Clock

Tulemus: kellaaega kuvatakse ka siis, kui te parajasti mikrolaineahju ei kasuta.

EESTI

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 13 2013-10-04 6:53:46

MIKROLAINEAHJU TÖÖPÕHIMÕTTED

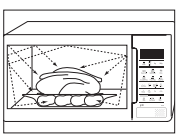
Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab toitu valmistada ja soojendada nii, et selle vorm ega värv ei muutu.

Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks
- automaatseks soojendamiseks/küpsetamiseks
- küpsetamiseks

Toiduvalmistamise põhimõte

1. Magnetroni tekitatud mikrolained jaotuvad ühtlaselt, kuna toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu küpseb toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.



3. Toiduvalmistamise aeg võib erineda sõltuvalt kasutatavast retseptist ja järgmistest toidu omadustest:
   - kogus ja tihedus
   - veesisaldus
   - algne temperatuur (külmutatud või mitte)

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada järgmine:

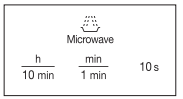
- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani
- sama temperatuur kogu toidus

AHJU KORRALIKU TÖÖ KONTROLLIMINE

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult. Avage ahju uks, vajutades juhtpaneeli paremas alanurgas olevat suurt nuppu.

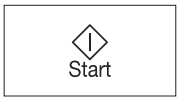
Esmalt asetage pöördalusele kauss veega. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **Võimsustaseme** nuppu ja määrake ajaks 4–5 minutit, vajutades vastav arv kordi nuppu **1 min**.



2. Vajutage nuppu **Start** (◇).

   Tulemus: ahi soojendab vett 4–5 minutit. Seejärel peaks vesi keema.

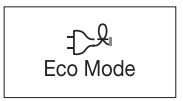


Ahi tuleb ühendada sobivasse elektrikontakti.
Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui kasutate muud kui maksimaalset võimsustaset, kulub vee keemaminekuks kauem aega.

ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim. See programm säästab elektrienergiat ajal, mil ahju ei kasutata.

- Vajutage energiasäästunuppu.
- Energiasäästurežiimist lahkumiseks avage uks, seejärel kuvatakse ekraanil praegune aeg. Ahi on kasutamiseks valmis.

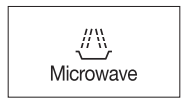


GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 14 2013-10-04 6:53:47

KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

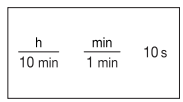
Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.
Kui te ahju juurest lahkute, kontrollige ALATI ahju küpsetusseadeid.
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **Võimsustaseme** nuppu.

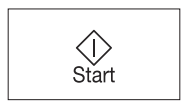


Tulemus: kuvatakse 800 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähised:
Valige sobiv võimsus, vajutades uuesti nuppu **Võimsustase**, kuni kuvatakse sobiv vattide arv.
Vaadake võimsustaseme tabelit järgmisel lehel.

2. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppu **10 min**, **1 min** ja **10 s**.



3. Vajutage nuppu **Start** (⏀).



Tulemus: süttib ahju valgustus ja pöördalus hakkab pöörlema.

1) Küpsetamine algab; küpsetamise lõppedes piiksub ahi neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kunagi ei tohi mikrolaineahju tühjalt sisse lülitada.

VÕIMSUSTASEMED

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund	
	MIKROLAINE	GRILL
KÕRGE	800 W	-
KESKMISELT KÕRGE	600 W	-
KESKMINE	450 W	-
KESKMISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE (❄)	180 W	-
MADAL/SOOJASHOIDMINE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINEERITUD I (♨ᔓ)	600 W	1100 W
KOMBINEERITUD II (♨ᔓ)	450 W	1100 W
KOMBINEERITUD III (♨ᔓ)	300 W	1100 W

Kui valite kõrgema võimsustaseme, tuleb küpsetusaega vähendada.

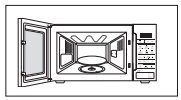
Kui valite madalama võimsustaseme, tuleb küpsetusaega suurendada.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 15 2013-10-04 6:53:47

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE

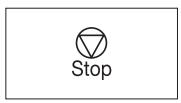
Küpsetamise võib igal ajal peatada, kui soovite näiteks toitu proovida.

1. Ajutiseks peatamiseks:
Avage uks.



Tulemus: Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu **Start** (⏀).

2. Lõplikuks peatamiseks:
Vajutage nuppu **Stopp** (▽).



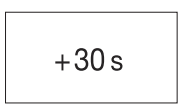
Tulemus: Küpsetamine peatub.
Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu **Stopp** (▽).

Kõiki seadeid võite tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **Stopp** (▽).

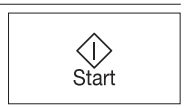
KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

Küpsetusaega saate suurendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta üks kord nuppu +30 s.

1. Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks kord nuppu**+30 s**.



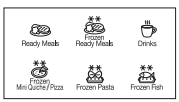
2. Vajutage nuppu **Start** (⏀).



AUTOMAATSE SOOJENDUSE/KÜPSETUSE KASUTAMINE

Instant Reheat (Automaatse soojenduse) funktsiooni puhul valitakse küpsetusaeg automaatselt.
Portsjonite arvu muutmiseks vajutage vastavat automaatse soojenduse nuppu vastav arv kordi.
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

Vajutage soovitud **Automaatse soojenduse/ Küpsetuse** nuppu vajalik arv kordi.



Tulemus: Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **Start** (⏀). Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub kolm korda (kord iga minuti järel).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Näide. Ühe tassitäie kohvi soojendamiseks vajutage üks kord nuppu **Joogid**. Täpsemaid üksikasju vaadake järgmisel leheküljel olevast tabelist.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

AUTOMAATSE SOOJENDUSE/KÜPSETUSE SEADED

Järgmises tabelis on toodud kuus automaatsoojenduse/-küpsetuse programmi, kogused, ooteajad ja asjakohased soovitused.

Toit/Nupp	Portsjoni suurus	Ooteaeg	Soovitused
Valmistoidud (jahutatud)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 16 2013-10-04 6:53:48

Toit/Nupp	Portsjoni suurus	Ooteaeg	Soovitused
Külmutatud valmistoidud	300-350 g 400-450 g	4 min.	Võtke külmutatud valmistoit ja vaadake, kas see sobib küpsetamiseks mikrolaineahjus. Tehke valmistoidul olevasse kilesse augud. Pange külmutatud valmistoit ahju keskele. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele külmutatud valmistoitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).
Joogid (Kohv, piim, tee, vesi toatemperatuuril)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	1-2 min.	Kallake keraamilisse tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass (150 ml) või kruus (250 ml) pöördaluse keskele. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt.
Külmutatud mini-quiche või minipitsa	150 g (4-6 tk) 250 g (7-9 tk)	-	Pange külmutatud mini-quiche'id või minipitsad ühtlaselt restile.
Külmutatud pastagratään	200 g 400 g	2-3 min.	Asetage külmutatud pastagratään sobiva suurusega klaasist ahjuvormi. Pange alus restile. See programm on sobilik selliste külmutatud pastagratäänide, nagu lasanje, cannelloni või makaronigratääni jaoks.
Külmutatud kalagratään	200 g 400 g	2-3 min.	Asetage külmutatud kalagratään sobiva suurusega klaasist ahjuvormi Pange alus restile. See programm on sobilik külmutatud valmistoodete jaoks, mis sisaldavad aedviljade ja kastmega kaetud kalafileesid.

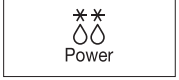
AUTOMAATSE KIIRSULATUSE KASUTAMINE

Automaatse kiirsulatuse funktsiooni abil saate sulatada liha, linnuliha, kala, leiba ja kooke. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt.
Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

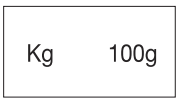
Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

Kõigepealt asetage külmutatud toiduained pöördaluse keskele ja sulgege uks.

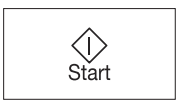
1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Kiirsulatus** ( ). (Täpsemaid üksikasju vaadake järgmisel leheküljel olevast tabelist)



2. Valige toidu kaal, vajutades nuppe **Kg** ja **100g**. Suurim valitav kaal on 1500 g.



3. Vajutage nuppu **Start** ( ).



Tulemus:

- Sulatamine algab.
- Poole sulatamisaja möödudes piiksub ahi ja tuletab teile meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
- Sulatamise lõpetamiseks vajutage uuesti nuppu **Start** ( ).

Toitu võite sulatada ka käsitsi. Selleks valige mikrolainega küpsetamise/soojendamise funktsioon võimsustasemega 180 W. Lisateavet leiate lk 15 jaotisest „Küpsetamine/Soojendamine".

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 17 2013-10-04 6:53:49

AUTOMAATSE SULATUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatse kiirsulatuse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, leib või kook keraamilisele taldrikule.

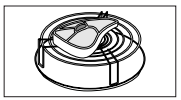
Tähis/Toit	Portsjon	Ooteaeg	Soovitused
1. Liha	200-1500 g	20-60 min.	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks.
2. Linnuliha	200-1500 g	20-60 min.	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide sulatamiseks.
3. Kala	200-1500 g	20-50 min.	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks.
4. Leib/ Kook	125-625 g	5-20 min.	Asetage leib majapidamispaberile; keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ukse avamisel jääb ahi sisselülitatuks, kuid peatab töö.) See programm sobib igasuguse leiva ja saia (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning saiakeste või pika saia sulatamiseks. Paigutage saiakesed ringikujuliselt. See programm sobib igasuguste pärmitaignaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaigna sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataignaküpsetiste, puuvilja- ja kreemikookide või šokolaadikattega kookide sulatamiseks.

Kui soovite toitu käsitsi sulatada, valige käsitsi sulatamise funktsioon koos 180 W võimsustasemega. Lisateavet käsitsi sulatamise ja sulatusaegade kohta leiate lk 26.

TARVIKUTE VALIMINE

Kasutage mikrolaineahjule sobivaid nõusid; ärge kasutage plastkarpe või -nõusid, papptasse, paberrätikuid jms.

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamist (grill ja mikrolaine), siis kasutage ainult selliseid nõusid, mis on nii mikrolaine- kui ka ahjukindlad.



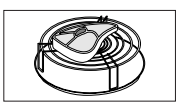
Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate nõude juhendist lk 20-21.

GRILLIMINE

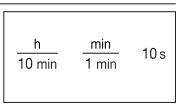
Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata. Selle jaoks on teie mikrolaineahjul olemas grillrest.

1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppu **Grill**, aja seadistamise nuppu (**10 min**, **1 min** ja **10 s**) ja nuppu **Start**.

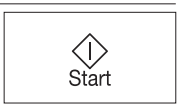
2. Kui grill on soojenenud, avage uks ja asetage toit restile.



3. Vajutage nuppu **Grill**. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s**. (Pikim grillimise aeg on 60 minutit.)



4. Vajutage nuppu **Start** (◇).



Tulemus: süttib ahju valgustus ja pöördalus hakkab pöörlema.

1) Küpsetamine algab; küpsetamise lõppedes piiksub ahi neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Ärge muretsege, kui soojendi lülitub grillimise ajal välja ja sisse. Süsteem on loodud vältima ahju ülekuumenemist.

Kasutage alati pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 18 2013-10-04 6:53:49

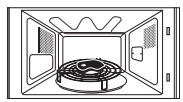
MIKROLAINE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

ALATI tuleb kasutada nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.

ALATI kasutage pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

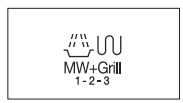
1. Avage ahju uks, vajutades juhtpaneeli paremas alanurgas olevat suurt nuppu. Asetage toit restile ja rest pöördalusele. Sulgege uks.



2. Vajutage nuppu **Kombineeritud**.

Tulemus: kuvatakse järgmised tähised:

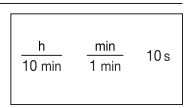
Kombineeritud (mikrolaine- ja grillirežiim)
600 W (väljundvõimsus)



Valige sobiv **võimsustase**, vajutades uuesti nuppu **Kombineeritud**, kuni kuvatakse sobiv võimsus.

Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.

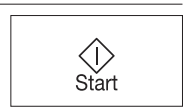
3. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s**. Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.



4. Vajutage nuppu **Start** (◈).

Tulemus: kombineeritud küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.



Maksimaalne mikrolainete võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.

MITMEASTMELINE KÜPSETAMINE

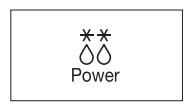
Teie mikrolaineahju saab programmeerida kolmeastmeliseks küpsetamiseks.

Näide. Soovite toitu sulatada ja küpsetada, ahju iga etapi lõpul lähtestamata. Seega saate 500 g kala sulatada ja küpsetada kolmes etapis:

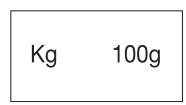
- Sulatamine
- I küpsetamine
- II küpsetamine

Mitmeastmelises küpsetamises saate valida kahe ja kolme etapi vahel. Kui määrate kolm etappi, peab esimene neist olema sulatamine. Ärge vajutage nuppu (◈) enne, kui olete määranud lõppetapi.

1. Vajutage üks või rohkem kordi nuppu **Kiire** (⁂).

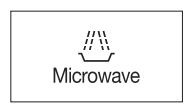


2. Määrake kaal, vajutades vajalik arv kordi nuppe **Kg** ja **100 g** (antud näites 500 g).

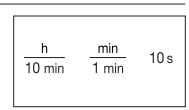


3. Vajutage **Võimsustaseme** nuppu. Mikrolainerežiim (I):

; vajadusel määrake võimsustase, vajutades **Võimsustaseme** nuppu veel üks või rohkem kordi. (antud näites 600 W)



4. Määrake küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s** vajalik arv kordi (antud näites neli minutit).

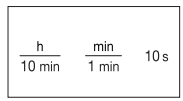


EESTI

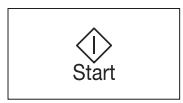
GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 19 2013-10-04 6:53:50

5. Vajutage nuppu **Grill**.
Grillirežiim (II):

6. Määrake küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s** vajalik arv kordi (antud näites viis minutit). (Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.)



7. Vajutage nuppu **Start** (◇).



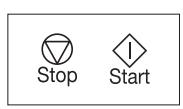
Tulemus: kolm režiimi (sulatamine ja küpsetamine (I, II)) valitakse üksteise järel. Vastavalt valitud sulatusrežiimile võib ahi poole sulatusaja peal piiksuda, tuletades teile meelde, et toidu ümber pööraksite. Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

- Lõpu meeldetuletussignaal piiksub kolm korda (üks kord minutis).
- Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

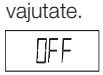
HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

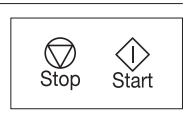
1. Vajutage korraga nuppe **Stop** (▽) ja **Start** (◇).



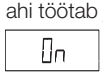
Tulemus: ahi ei piiksu enam iga kord, kui nuppu vajutate.



2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage korraga nuppe **Stop** (▽) ja **Start** (◇).



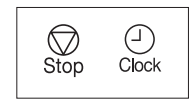
Tulemus: ahi töötab jälle koos helisignaaliga.



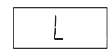
MIKROLAINEAHJU TURVALUKUSTUS

Sellel mikrolaineahjul on spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, nii et lapsed või kogenematud inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.
Ahju saab lukustada igal ajal.

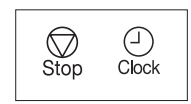
1. Vajutage korraga nuppe **Stop** (▽) ja **Kell**.



Tulemus: ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa).



2. Lukustuse tühistamiseks vajutage korraga nuppe **Stop** (▽) ja **Kell**.



Tulemus: ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.

AHJUNÕUDE JUHIS

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid "läbistama", ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.
Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.
Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Pruunistusplaat	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 20 2013-10-04 6:53:51

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreentopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metallääred	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metalläärі, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
• Nõud	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Külmikukottide sulgurid	✗	

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Paber		
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
• Anumad	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajadusel torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ **: Soovitatav**

✓✗ **: Kasutage ettevaatlikult**

✗ **: Ei ole ohutu**

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 21 2013-10-04 6:53:51

KÜPSETUSJUHIS

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.
Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

KÜPSETAMINE

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud:
Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, näiteks roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Millised toidud sobivad mikrolaineküpsetuseks:
Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, näiteks värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal
Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane või mikrolaineahjus kasutatava toidukilega.

Ooteajad
Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Külmutatud köögivilja küpsetamise juhis

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Herned	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Harilik aeduba	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (hiina moodi)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 22 2013-10-04 6:53:51

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

Riis: kasutage suuremat kaanega klaasnõud – riisi paisub valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega.
Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta: Kasutage suuremat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta.
Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage hoolikalt.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Valge riis (blanšeeritud)	250 g	800 W	16-17	5	Lisage 500 ml külma vett.
Pruun riis (blanšeeritud)	250 g	800 W	21-22	5	Lisage 500 ml külma vett.
Riisisegu (riis + vesiriis)	250 g	800 W	17-18	5	Lisage 500 ml külma vett.
Teraviljasegu (riis + muu teravili)	250 g	800 W	18-19	5	Lisage 400 ml külma vett.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Lisage 1000 ml kuuma vett.

Värske köögivilja küpsetamise juhis

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Lisage 30–45 ml külma vett (2–3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust – vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Näpunäide: Lõigake köögivili ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Kõiki värskeid köögivilju tuleks küpsetada mikrolaine täisvõimsusel (800 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.
Rooskapsas	250 g	5½-6½	3	Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett.
Porgandid	250 g	4½-5	3	Lõigake porgand ühesuurusteks tükkideks.
Lillkapsas	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.
Suvikõrvits	250 g	3½-4	3	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.
Baklažaan	250 g	3½-4	3	Lõigake munataim väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahlaga.
Porrulauk	250 g	4½-5	3	Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks.
Seened	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge vett lisage. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.
Sibulad	250 g	5½-6	3	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.
Paprika	250 g	4½-5	3	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.
Kartulid	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.
Nuikapsas	250 g	5-5½	3	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 23 2013-10-04 6:53:51

SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage juhisena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte tükkide, näiteks praetükkide soojendamist – need võivad enne keskosa tulikuumaks soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivaks muutuda. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 800 W, kuid teiste soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust – 600 W, 450 W või isegi 300 W. Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad). Segage toitu hoolikalt või pöörake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajadusel aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks tervenisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

VEDELIKE SOOJENDAMINE

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT: Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!
Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.
Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.
IMIKU PIIM: Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: umbes 37 °C.
MÄRKUS: Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.
Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikutoit (köögivili + liha)	190 g	600 W	30 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 24 2013-10-04 6:53:51

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikupuder (pudruteravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imiku piim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s kuni 1 min	2-3	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud pudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kaant peale pange. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Joogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Kallake keraamilisse tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass (150 ml) või kruus (250 ml) pöördaluse keskele. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt.
Supp (jahutatud)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) madalale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega. Segage enne serveerimist.
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	5-6	3	Pange täidetud pasta (nt ravioolid, tortelliinid) sügava keraamilise taldriku peale. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Praad (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pange 2–3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 25 2013-10-04 6:53:51

KÄSITSI SULATAMINE

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.

Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Pöörake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.

Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.

Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.

Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vaadake järgnevat tabelit.

Näpunäide: Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see meeles toidu külmutamisel ning sulatamisel.

Umbes -18 ~ -20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

Külmutatud toit tuleks sulatada, kasutades sulatamise võimsustaset (180 W,).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Liha				
Veisehakkliha	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Asetage liha keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Sealiha lõigud	250 g	7½-8½		

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Linnuliha				
Kanatükid	500 g (2 tk)	14½-15½	15-40	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Terve kana	900 g	28-30		
Kala				
Kalafilee	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	6-7 12-13	5-15	Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Puuviljad				
Marjad	250 g	6-7	5-10	Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).
Sai				
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	½-1 2-2½	5-20	Asetage kuklid ringina või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Röstsai/Võileib	250 g	4½-5		
Leib (nisu- ja rukkijahu)	500 g	8-10		

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 26 2013-10-04 6:53:51

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli 3-4 minutit eelkuumutamine pruunistab toidu kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks:
Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud:
Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused röstsaiad.

Tähtis:
Kui grillirežiim on kasutusel, veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõnsuse laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Pidage meeles, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti öeldud.

MIKROLAINE + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel
Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaine ja grilli kombineerimisel sobivad toidud:
Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb pöörata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:
Kui kombineeritud režiim (mikrolaine + grill) on kasutusel, siis veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõne laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Jätke meelde, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti märgitud. Vastasel juhul peab selle asetama pöördalusele. Jälgige juhiseid järgnevas tabelis.
Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber pöörata.

Grillijuhis külmutatud toitudele

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	2 tk 4 tk	Mikrolaine + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Ainult grill 1-2 1-2	Asetage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine pool soovitud krõbeduseni. Laske seista 2-5 minutit.
Pikad saiad + kate (tomatid, juust, sink, seened)	250-300 g (2 tk)	450 W + grill	8-9	-	Pange kaks külmutatud pikka saia kõrvuti restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Gratään (köögivili, kartulid)	400 g	450 W + grill	13-14	-	Pange külmutatud gratään väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange alus restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Pasta (kannelloonid, makaronid, lasanje)	400 g	Mikrolaine + grill	600 W + grill 14-15	Ainult grill 2-3	Pange külmutatud pasta väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange alus restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Kanasuupisted	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Pange kanasuupisted restile
Ahjukrõpsud	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt restil olevale küpsetuspaberile.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 27 2013-10-04 6:53:51

Värskete toitude grillijuhis

Eelsoojendage grill grillirežiimil 4 minutit.

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Röstviilud	4 tk (igaüks 25 g)	Ainult grill	4-5	4½-5½	Pange röstviilud restile üksteise kõrvale.
Kuklid (küpsetatud)	2-4 tükki	Ainult grill	2-3	2-3	Asetage kuklid ringjalt, alumine pool üleval, otse pöördalusele.
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Ainult grill 2-3	Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt kaanega klaasnõusse. Asetage nõu restile.
Hawaii röstsai (ananass, sink, juustuviilud)	2 tk (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad restile. Pange kaks röstsaia vastakuti otse restile. Laske seista 2-3 minutit.
Ahjukartulid	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-	Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile, lõigatud pool grilli suunas.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kanatükid	450–500 g (2 tk)	300 W + grill	10-12	12- 13	Valmistage kanatükid õli ja maitseainetega ette. Asetage need ringjalt, luud suunatud sissepoole. Asetage üks kanatükk resti keskele. Laske seista 2-3 minutit.
Lambakarbonaad/ Biifsteegid (poolküps)	400 g (4 tk)	Ainult grill	12-15	9-12	Katke lambalihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Sealiha lõigud	250 g (2 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 7-8	Ainult grill 6-7	Katke sealihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Ahjuõunad	1 õun (umbes 200 g) 2 õuna (umbes 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 28 2013-10-04 6:53:51

VÕI SULATAMINE
Pange 50g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 850 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE
Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 sekundit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

SUHKRUSTUNUD MEE SULATAMINE
Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20-30 sekundit 300 W juures, kuni mesi on sulanud.

ŽELATIINI SULATAMINE
Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kaanega klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulatamist.

GLASUURI / KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)
Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega. Küpsetage klaasnõus 3½ kuni 4½ minutit 850 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE
Pange 600 g puuvilju (võib ka erinevaid marju) sobiliku suurusega kaanega klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutitt 850 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske seista 5 minutit.

PUDINGI VALMISTAMINE
Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhendit ning segage korralikult. Kasutage sobiliku suurusega kaanega klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½ kuni 7½ minutitt 850 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE
Pange 30 g mandlilaaste keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Segage korduvalt pruunistamisel 3½ kuni 4½ minutit 600 W juures. Laske ahjus seista 2-3 minutit. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

MIDA TEHA, KUI TEIL ON SEADME TÖÖ SUHTES KAHTLUSI

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.
- Ahjus on kondensatsioonivett.
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest ja ventilatsiooniavadest tuleb auru.

Nupu Start (⏀) vajutamisel ahi ei käivitu.
- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.
- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu **Start** (⏀) vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse vallandunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.
- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valiti sobiv võimsustase?

Tuli ei põle.
- Ohutuse eesmärgil ei tohiks te pirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).
- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvli või muu metallist eseme?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda suitsu ja halba lõhna.
- See on ajutine nähtus, mis on tingitud uute osade soojenemisest. Suits ja lõhn kaovad täielikult pärast ahju 10-minutilist töötamist. Lõhna kiiremini eemaldamiseks asetage mikrolaineahju sidruniviil või sidrunimahla ja pange ahi tööle.

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 29 2013-10-04 6:53:52

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisorist, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Ahju mikroprotsessori töös esineb häireid, kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

Kui ülaltoodud suunised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGi klienditeeninduskeskusega.
Pange käepärast järgmine teave.

- Mudeli- ja seerianumber, mis on tavaliselt trükitud ahju tagaküljele.
- Teie garantii üksikasjad
- Probleemi selge kirjeldus

Seejärel võtke ühendust kohaliku edasimüüja või SAMSUNGi müügijärgse teenindusega.

TEHNILISED ANDMED

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Mudel	**GE83M**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz
Energiatarbimine	
Mikrolaine	1200 W
Ainult	1100 W
Kombineeritud režiim	2300 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Jahutusmeetod	Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S)	
Väline	489 x 275 x 355 mm
Ahju õõnsus	330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Kaal	
Net	ca 13 kg

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 30 2013-10-04 6:53:52

MEELESPEA

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_ET_131004.indd 31 2013-10-04 6:53:52

KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Kood: DE68-04151A-02